

Nell'estremo lembo della Sicilia sud orientale, sulle colline dell'altopiano ibleo, a circa 400 metri sul livello del mare, nel cuore dell'area riconosciuta dalla Comunità Economica Europea a "**Denominazione d'Origine Protetta Monti Iblei**" alcuni tra i più rappresentativi produttori di olio extravergine d'oliva hanno costituito la **COPA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA**.



Nelle aziende dei soci, gli **olivi saraceni plurisecolari**, sono adagiati su lievi declivi, dove, le favorevoli condizioni pedoclimatiche, la giusta esposizione, l'aria pulita, unite alla natura del terreno, creano il microclima ideale per la loro coltivazione. A ciò si aggiunga che le "cultivar" tradizionalmente coltivate, "**moresca**", "**verde**" e "**tonda iblea**" sono perfettamente integrate nel territorio e le loro caratteristiche si armonizzano splendidamente dando vita ad un olio con caratteristiche sensoriali sorprendenti.



Primo classificato

Concorso Nazionale
"Sirena D'Oro"
di Sorrento per
oli D.O.P.

Clicca qui per vedere gli altri
premi ricevuti



L'Olio prodotto
Scopri le qualità del
nostro olio
extravergine di oliva
"Antheo"

**Richiedi
il nostro olio**



Richiedeteci
maggiori
informazioni
oppure un
preventivo



Ciclo di produzione
Il nostro olio vede la
luce solo dopo un lungo
anno di lavoro svolto
con passione e
dedizione